

Entrecôte di manzo in padella

- 2 entrecôte (controfiletti di manzo)
- 5 grammi di burro
- vino bianco
- una manciata di mirtilli
- salvia
- rosmarino
- sale

In una padella antiaderente sciogliamo il burro con la salvia e il rosmarino. Quando inizierà a soffriggere cuociamo la carne per alcuni minuti da ambo le parti e togliamola dal fuoco, saliamola e copriamola con foglio alu. Spruzziamo pochissimo vino bianco in padella e sfumiamo. Aggiungiamo i mirtilli e a fiamma vivace facciamoli disfare, a questo punto rimettiamo l'entrecôte in padella rigirandolo nella salsina di mirtilli. Impiattiamo e serviamo ben caldo.

Questa è una ricetta veloce, pronta in 20 minuti, una vera delizia.



Cos'è l'entrecôte?

È una parte di carne ricavata dalla parte superiore della coscia del bovino. Grazie alla sua tenerezza e al sapore intenso, l'entrecôte è molto apprezzata in cucina e viene spesso preparata alla griglia, alla piastra, in padella o al forno.

In Italia, l'entrecôte è diventata una pietanza diffusa nei ristoranti e viene di solito servita con contorni come patate fritte, insalata o verdure grigliate.

Originariamente, era un piatto tipico della cucina francese e veniva spesso accompagnato dalla salsa bernese o da altre salse a base di erbe e spezie.

